

## *Champagnes*

*Coupe 12 cl.*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

*150 cl.*

### *Brut*

*Emmanuelle Herblin, Extra Brut*

*15€*

*85€*

*Laurent Perrier*

*65€*

*120€*

*235€*

*Laurent Perrier « Ultra Brut »*

*155€*

*« R » de Ruinart*

*175€*

### *Brut rosé*

*Laurent Perrier*

*199€*

## *Cocktails*

*Duingt Duingt, ananas, passion, citron vert et gingembre*

*14€*

*Chartreusito, comme un mojito mais local*

*17€*

*Porn Star Martini, vodka, passoa, citron, vanille, passion et champagne*

*17€*

*Bloody Caïpirinha, cachaca, citron vert et fraise*

*16€*

*Schtroumpf Marcel, rhum blanc, get 31, curaçao bleu et eau pétillante*

*16€*

*Whisky Sour, bourbon Marker 's Mark, jus de citron et blanc d'œuf*

*17€*

## *Apéritifs*

<i>Spritz « du Comptoir »</i>	12,00€
<i>Coupe de Champagne Extra Brut Emmanuelle Herblin, 12cl.</i>	15,00€
<i>Vin Blanc Pétillant et Crème de Mûre, 12cl.</i>	8,70€
<i>Vin Blanc et crème de Cassis, Mûre ou Pêche, 12cl.</i>	6,70€
<i>Bière Kronenbourg 1664 (Sans Alcool), 33cl.</i>	6,50€
<i>Bière artisanale Veyrat, Blonde / Blanche / Triple de Saison, 33cl.</i>	9,00€
<i>Corona, 35,5cl.</i>	7,00€
<i>Américano Maison</i>	11,50€
<i>Campari</i>	7,70€
<i>Suze / Porto Rouge</i>	7,70€
<i>Anisé</i>	5,00€
<i>Martini Rosso / Bianco</i>	7,70€
<i>Havana Club Blanc / Brun</i>	9,70€
<i>Whisky Clan Campbell / Gin Gordon's / Vodka Wyborowa / Tequila San Jose</i>	9,70€
<i>Gin Hendrick's / Bombay</i>	13,70€
<i>Tequila José Cuervo Especial</i>	13,50€
<i>Supplément Accompagnement</i>	3,50€

# *Whiskies*

6 cl

## *Blende*

<i>Johnnie Walker « Black Label », Blended Scotch</i>	<i>12ans</i>	<i>13€</i>
<i>Nikka "From the barrel"</i>		<i>15€</i>

## *Single Malt*

<i>Ardbeg "The Ultimate", Single Islay Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Bowmore, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>13€</i>
<i>Bruichladdich "The Classic Laddie", Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Coal Ila Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>15€</i>
<i>Glenmorangie Sauternes Cask Finish</i>		<i>17€</i>
<i>Knockando, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>18ans</i>	<i>16€</i>
<i>Lagavulin, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>16ans</i>	<i>17€</i>
<i>Laphroaig "Quarter Cask", Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Oban, Single Malt Scotch Whisky 14</i>	<i>14ans</i>	<i>16€</i>
<i>Talisker "Port Ruighe", Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>16€</i>
<i>Suntory Whisky "The Chita", Single Grain</i>		<i>16€</i>

## *Bourbon*

<i>Jack Daniel's « Old N. 7 », Tennessee Whiskey</i>		<i>13€</i>
<i>Marker's Mark, Kentucky, Straight Bourbon Whisky</i>		<i>15€</i>

## Vins Rouges

Millésime

Verre 12 cl.

50 cl.

75 cl.

### Savoie

Gamay Jongieux Vieilles Vignes, Francis Masson	2019		24€	33€
Gamay Chignin, André & Michel Quenard	2019			34€
Mondeuse « Brut par <i>Nature</i> », Dom. St. Romain	2020			37€
Mondeuse Chignin Vieilles Vignes, Quenard	2021	7,70€		38€

### Côtes du Rhône

M de Malijay, Château Malijay, Famille Deltin	2019	6,70€		34€
Gigondas, Domaine Palon	2019			49€

### Loire

Bourgueil « Domaine du Grand Clos », Audebert	2015			36€
Sancerre « La Louée », Domaine Sylvain Bailly	2018			40€
Chinon « Les Perruches », Maison Audebert & Fils	2017			36€

## *Vins Rouges*

*Millésime*

*75 cl.*

### *Bourgogne, Côtes Chalonnaise*

<i>Bourgogne, Gamay, « Gorges du Loup »</i>	<i>2021</i>	<i>34€</i>
<i>Givry 1er Cru « Clos Salomon », Ludovic Dugardin</i>	<i>2017</i>	<i>59€</i>
<i>Pinot Noir, « Cœur de Violette », F. Magnein</i>	<i>2018</i>	<i>44€</i>

### *Bourgogne, Côtes de Nuits*

<i>Côte de Nuits Villages, Claude Chevalier</i>	<i>2018</i>	<i>58€</i>
<i>Ruchottes Chambertin, Chtâteau De Marsannay</i>	<i>2010</i>	<i>285€</i>
<i>Nuits-Saint-Georges, Arnoux-Lachaux</i>	<i>2017</i>	<i>149€</i>

### *Bourgogne, Côtes de Beaune*

<i>Marange 1<sup>er</sup> Cru « Clos Roussots », E. &amp; C. Sorine</i>	<i>2019</i>	<i>49€</i>
<i>Pommard « Les Petits Noizons », S. Magnien</i>	<i>2018</i>	<i>84€</i>
<i>Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « Les Corvées », Chevalier &amp; Fils</i>	<i>2018</i>	<i>69€</i>
<i>Santenay « Les Charmes », E. &amp; C. Sorine</i>	<i>2015</i>	<i>99€</i>

*Magnum (150cl.)*

# Vins Rouges

Millésime

Verre 12 cl.

37,5 cl.

75 cl.

## Languedoc

<i>Saint Chinian, Château du Ciffre, Dom. Lorgeril</i>	2019	7,20€	36€
<i>Pic St. Loup « Peyras », Dom. de la Costesse, A.B.</i>	2020		39€

## Bordeaux

<i>Côtes de Bourg, Château Vieux Lansac, Durand</i>	2019		37€
<i>Léo de la Gaffelière, Bertrand Ravache</i>	2015	7,40€	38€
<i>Haut Médoc, Sociando Mallet, Jean Gautreau</i>	2012		98€
<i>Médoc, Petit Manou, Dief, 2<sup>nd</sup> du Clos Manou</i>	2015		45€
<i>Margaux Grand Cru Classé, Château Giscours</i>	2014		139€
<i>Moulis, l'Oratoire de Château Chasse Spleen</i>	2013/15	38€	74€
<i>Moulis, Château Chasse Spleen</i>	2014		95€
<i>Moulis, Château Maucaillou</i>	2013/19	42€	79€
<i>Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, Cathiard</i>	2015		74€
<i>Saint Emilion Grand Cru, Château Yon-Figeac</i>	2015		72€
<i>Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet</i>	2014		99€
<i>Saint Julien, Lalande Borie, Jean-Eugène Borie</i>	2014		74€
<i>Saint Julien, Château Talbot</i>	2015		175€

## Vins Blancs

Millésime

Verre 12 cl.

37,5 cl.

75 cl.

### Savoie

Jacquère, « Brut par <i>Nature</i> », Dom. St. Romain	2020		30€
Apremont « Grande Réserve », Philippe Chapot	2019	19€	32€
Chasselas « Héritage 1927 », Germaine Perret	2020		26€
Roussette Marestel, Domaine Saint Romain	2018	23€	39€
Chardonnay « Sous la Chapelle », St. Romain	2018		33€
Chignin Vieilles Vignes, A. & M. Quenard	2020	6,90€	34€
Chignin Bergeron « Les Terrasses », Quenard	2020		42€

### Bourgogne

Saint Véran, Domaine Innocenti, Réserve Jobert	2019		36€
Montagny « Millebuis »	2019		34€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Fourchaumes », Domaine Fèvre	2020/18	37€	70€
Chablis Grand Cru « Les Preuses », Dom. Fèvre	2017		145€

## Vins Blancs

Millésime Verre 12 cl. 37,5 cl. 75 cl.

### Loire

Touraine, La Java des Grandes Espérances, <i>A.B.</i>	2019		33€
Sancerre « Terroirs », Domaine Sylvain Bailly	2020	22€	40€

### Languedoc

I.G.P. Cévennes, Chardonnay, Dom. Coursac, <i>A.B.</i>	2021		30€
Flying Solo, Domaine Gayda	2019/20	6,90€	29€
Les Gariguettes, Domaine de Coursac, <i>A.B.</i>	2021		32€

### Bordeaux

Sainte-Croix-du-Mont, Château des Arroucats	2018	7,70€	39€
---	------	-------	-----



## *Vins Rosés*

*Millésime*

*50cl.*

*75 cl.*

### *Savoie*

*Gamay, Vieilles Vignes, François Masson*

2019

24€

33€

### *Languedoc*

*Grenache Gris, Maison Fortant*

2021

7.00€

30€

*I.G.P. Cité de Carcassonne, Gris de Garille, Lorgeril*

2021

7,50€

34€

*Les Gariguettes, Domaine de Coursac, A.B.*

2021

36€

### *Côtes de Provence*

*Domaine Torpèze « La Bravade »*

2020

39€

*La Source Gabriel, Régine Sumeire Selection*

2021

35€

*Château Tour Saint Honoré « Cuvée Olivier », A.B.*

2020

39€

*Domaine du Jas d'Esclan, Cru Classé, A.B.*

2020

29€

40€

## *Digestifs*

6 cl.

<i>Génépi Abrupt Pères chartreux</i>	15€
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	15€
<i>Poire Williamine</i>	16€
<i>Fine de Cognac, Hennessy</i>	14€
<i>Cognac Raymond Ragnaud Extra Vieux ou Millésimé 1995, 1996, 1998</i>	18€
<i>Bas Armagnac De Montal Millésimé : 1986, 1991, 1996, 2001</i>	16€
<i>Bas Armagnac « Hors d'Age », Delaitre</i>	16€
<i>Calvados « Château Du Breuil » 15 ans</i>	14€
<i>Rhum Pyrat X.O. Réserve (Caraïbes), Rhum Plantation Gran Anejo (Guatemala/Bélize)</i>	15€
<i>Ron Zacapa « Sistema Solera 23 », Rhum Nation « Sistema 18 anos Solera »</i>	16€
<i>Amaretto Amanda</i>	13€
<i>Get 27 / 31</i>	13€
<i>Marie Brizard</i>	13€
<i>Limoncello</i>	13€
<i>Grappa Cellini</i>	13€

## *Boissons Sans Alcool*

<i>Vittel, 25cl.</i>	<i>4,50€</i>
<i>Coca Cola / Coca Cola Zéro, 33cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Orangina, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Schweppes, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Perrier, 33cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Thé pêche, 25Cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Bitter, 10cl.</i>	<i>4,70€</i>
<i>Jus de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pomme Cox's/Tomate Rouge/Orange/Pamplemousse</i>	<i>7,50€</i>
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pêche de Vigne/Abricot Bergeron</i>	<i>7,50€</i>
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Framboise Mecker</i>	<i>8.70€</i>
<i>Jus de Fruits Pressés : Orange ou Citron</i>	<i>8.00€</i>
<i>Limonade, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Supplément Sirop</i>	<i>0,50€</i>

<i>Eaux Minérales Naturelles</i>	<i>25 cl.</i>	<i>50 cl.</i>	<i>75 cl.</i>	<i>100 cl.</i>
----------------------------------	---------------	---------------	---------------	----------------

<i>Vittel</i>	4,50€			
<i>Orezza, Haute-Corse</i>		6,50€		9,00€
<i>Vals, Source Vivaraise, Ardèche</i>			6,70€	
<i>Thonon, Alpes</i>			6,60€	

## *Bar Chaud*

<i>Expresso/Decaféiné</i>				2,90€
<i>Expresso Crème</i>				3,00€
<i>Double Expresso</i>				5,30€
<i>Double Expresso Crème</i>				5,50€
<i>Cappuccino, Café Latte</i>				5,50€
<i>Café Frappé</i>				5,60€
<i>Café Bodum</i>				9,20€
<i>Chocolat Chaud</i>				5,60€
<i>Thé, Infusion, A.B.</i>				5,80€
<i>Irish Coffee</i>				15,00€